

Samedi 10h30

Rencontre avec Philippe Rochat

Restaurant de l'Hôtel de Ville

1023 Crissier

3 étoiles Michelin

19/20 au GaultMillau

Thème: *Discussion sur son métier,
l'accès à la gastronomie à domicile*

Samedi 13h00

Conférence du Docteur M. Nicolai

Président du consortium

l'Huile d'olive extra vierge

« Le Vie dell'Olio »

Thème: *« Huile d'olive extra vierge:
Mode d'emploi. Un produit
falsifié 7 fois sur 10. »*

Samedi 14h00

Cafés Malongo Paola Wintenberger

Département de la formation pour la
vulgarisation et la connaissance du
café.

Thème:
« Le café, un produit banalisé »

Samedi 15h00

Conférence du Docteur

Ernesto Madeo

Président du consortium

« Charcuteries de Calabre D.O.P. »

Thème: *"Le Cochon Noir de Calabre,
race autochtone – La qualité
commence lors de l'élevage »*

Samedi 16h00

Conférence du Docteur

Enzo Monaco

Journaliste gastronomique et

éditeur, fondateur et président

de l'Académie italienne du Piment,

et de la revue « Pic

Mondopeperoncino »

Thème: *« Sa Majesté le Piment, un
souverain venu d'Amérique »*

Samedi 17h00

Thés Betjeman and Barton

Proposée par Véronique Gallais

*« Voyage dans un bol de thé »
sur invitation*

Dimanche 14h00

Discussion avec Dominique Pierru

Producteur des Perles

d'escargot, Grand Prix de l'innovation

SIREST

Thème: *« la perle des sous bois DE
JAEGER, une nouvelle saveur »*

Dimanche 15h00

Dégustation commentée par

Eric Duret, DIVO

Meilleur Ouvrier de France 2000,

Meilleur Sommelier d'Europe 1998

Thème: *« Le Cépage syrah et ses
différentes expressions »*

Dimanche 16h00

Conférence de Dan Dürig

Chocolatier

« Du cacaotier au chocolat »